

El Cellar de Can Roca compleix "els primers" quaranta anys

Joan, Josep i Jordi Roca celebren aquest agost quatre dècades d'un restaurant que va néixer sense més pretensió que aconseguir que els gironins hi anessin i hi tornessin i que ha acabat convertit en una referència mundial

El punt de partida, però, va ser molt més modest. Joan i Josep Roca acabaven de passar per l'Escola d'Hostaleria de Girona i volien «posar en pràctica el que havíem après a l'escola i el que vèiem als llibres dels cuiners francesos de la nouvelle cuisine». Davant la possibilitat de continuar simplement al negoci dels pares, van preferir provar de fer un restaurant propi. «Sense grans ambicions», remarca Joan. Amb «ganes de fer-ho tan bé com sabíem i amb els preus tan ajustats com podíem» i les ganes d'anar fidelitzant amb una cuina encara «innocent, ingènua». Els primers temps no van ser fàcils. Joan Roca recorda una entrevista en què la seva mare va explicar que el dia més feliç de la seva vida va ser «el dia que vaig veure que El Cellar de Can Roca era ple». «Jo no sabia que ella vigilava si el restaurant estava ple», recordava aquesta setmana el cuiner, en conversa amb Diari de Girona. Quatre dècades després, els germans continuen donant importància al fet d'haver-se quedat allà. Quan el 2007 van abandonar definitivament el local inicial i es van traslladar, ho van fer a un espai situat només uns metres més enllà: «Vam canviar dins del mateix barri, sense voler-nos moure d'aquí, reivindicant aquest origen d'un barri humil que ens va acollir, on vam fer camí i del qual no ens hem mogut», explica Joan Roca. Un barri, afegeixen, construït també a partir de la immigració i que veuen com un exemple d'integració dins la ciutat. La primera estrella Michelin, el 1995, va significar un punt d'inflexió. «Va ser molt important perquè era una manera de posar el nostre restaurant, el nostre barri i la nostra ciutat (era la primera estrella Michelin a Girona) en el mapa gastronòmic». La segona arribaria el 2002 i la tercera el 2009, ja al nou local. Aquesta última va acabar de consolidar una projecció internacional que The World's 50 Best multiplicaria posteriorment. Els germans Roca formen un triangle amb Joan a la cuina, Josep a la sala i el vi, i Jordi (el més jove, s'hi va incorporar el 1997) a les postres, però sense compartiments estancs, amb una relació fluïda en la qual la creativitat i la imaginació (Jordi Roca hi té un paper destacat) hi tenen molt a dir. Quan se li demana com ha canviat la cuina d'El Cellar, Joan Roca explica que «estava molt basada en la tradició catalana, amb aquesta part acadèmica de l'Escola d'Hostaleria i la part més idealista de l'època de la nouvelle cuisine francesa». França era aleshores la gran referència. «Cada vegada que ens assèiem a la taula d'un restaurant francès de tres estrelles era una lliçó, però també una motivació extraordinària i una finestra cap on volíem anar». Amb el temps, aquella mirada va canviar de direcció. «Hem començat a mirar cap a dins, cap a les nostres arrels, els nostres orígens, els nostres productes i el nostre entorn». En paral·lel, la cuina d'El Cellar ha anat incorporant «el diàleg amb la ciència i amb la tecnologia», la investigació, nous instruments i equips creatius capaços de proposar coses noves cada temporada. A l'hora de parlar de creativitat i invocació, Jordi Roca apunta en la conversa que «aquella voluntat de la qual parlava en Joan que la gent vingués al barri n'és en part el germen; som en un lloc allunyat i hem de fer que la gent que vingui s'ho passi molt bé. Per això hem pensat molt què podem fer perquè la gent vingui, perquè la gent s'ho passi molt bé, per captar l'atenció, agradar i captivar». Malgrat això, Jordi Roca defensa que s'ha sentit més lliure per aplicar aquesta innovació i imaginació al món de les postres que no pas al salat, que li sembla «més seriós»: «La gent ve a menjar coses serioses, a atipar-se, i un cop fet això pensa 'ja hem menjat, a veure què passa ara'. Les postres són com un regal, un a més a més, on es pot experimentar més». Un món «més lliure i més juganer», diu, però en el qual en tot cas «el que s'ofereix ha de ser bo». En aquest sentit, apunta que «som tres, podem repensar-ho tot, valorar-ho tot, perquè no volem sorprendre per sorprendre, si no és bo no serveix, tot ha de tenir un sentit, una explicació». Si la cuina ha canviat radicalment, també ho ha fet el celler de vins: «Hi havia una intenció de proposar vins més enllà del que havíem vist a casa,

que era un bar de barri, en el qual hi havia vi a doll i quatre marques que eren les que hi havia a tots els restaurants de l'Estat». La primera carta tenia «una vintena de referències» i funcionava gairebé ampolla a ampolla. «Quan en venia alguna l'anava recomprant», perquè «no hi havia diners per fer un projecte de celler o d'inversió». El gran salt arribaria amb el trasllat al nou local: «El 2007 entrem amb unes 1.600 referències i ara estem amb 7.250». El creixement de la carta ha anat en paral·lel a l'aprenentatge de Josep Roca i a la transformació general del vi aquestes quatre dècades. «Hem tingut la possibilitat de viure els últims 40 anys del món del vi, que han estat els més transcendents», considera. Cita la incorporació generalitzada de l'enologia, la integració del concepte qualitatiu, la nova atenció al terreny i la singularitat de les DO, la recuperació de varietats pròpies, la consciència ecològica i la preocupació per «la salut del subsòl». «Avui es parla de terra; fa 40 anys no se'n parlava tant», resumeix. I considera que el vi català viu precisament ara «el moment més transcendent i més important dels últims 40 anys», encara que afronti reptes importants relacionats amb els nous hàbits de consum i «la nova mirada sobre el culte al cos». La seva resposta és reivindicar que beure vi és alguna cosa més que consumir alcohol: «Beure vi és beure territori, beure paisatge, és beure amb una visió verda i viva de la vida». Una de les singularitats que Josep Roca reivindica és que el vi no s'ha limitat mai a acompanyar una cuina creada prèviament. «Una de les parts bones del Celler és aquesta transversalitat fraternal, de tres mons que s'uneixen, de tres caps amb un mateix barret». A partir dels anys 90 van començar a desenvolupar plats inspirats directament en vins, varietats de raïm, paisatges vitivinícoles o aromes detectades a la copa. Josep Roca parla de «centenars de propostes» sorgides d'aquest concepte. L'hospitalitat és un altre dels conceptes que Josep Roca, responsable de la sala d'El Celler, situa entre els grans patrimonis del restaurant: «Probablement una de les condicions més importants d'El Celler de Can Roca té a veure amb la idea d'hospitalitat, generositat en el gest i la presència. Amb la idea que abans que ho demanis, ja la tinguis, l'hospitalitat». Ho defineix com una manera «d'acompanyar» i de «no renunciar a la felicitat absoluta dels comensals». Al darrere hi ha la memòria de Josep Roca i Montserrat Fontané atenent durant anys el seu bar-restaurant pràcticament sense descans. «Haver vist i viscut els pares durant deu anys sense cap dia de festa, amb la porta sempre oberta, segurament et queda a dins. És una bona lliçó per dir: no tancarem la porta, estem sempre oberts, amb una idea de regalar el nostre temps». The World's 50 Best va distingir aquesta filosofia amb l'Art of Hospitality Award el 2017, un premi que la mateixa organització vinculava a la manera d'entendre el servei de la família Roca. Quan miren enrere, els germans Roca parlen més de gratitud que de premis. «Ens hem sentit molt afortunats», repeteix Joan. «Mirem el passat amb gratitud i el futur amb optimisme». El restaurant continua ple i al seu voltant ha crescut un grup que ja supera els 350 treballadors entre els diferents projectes. El Celler ha deixat de ser només un restaurant per convertir-se en l'embrió d'una estructura molt més gran, però els germans insisteixen que continua essent-ne el centre. El futur passa també per una nova generació que continuï amb el projecte. Sense precipitar cap relleu, Joan Roca explica que el seu fill Marc, i Martí, el fill de Josep Roca, ja treballen al restaurant, assumeixen responsabilitats com a caps de partida i, sobretot, «els agrada estar al Celler». «Hi ha una nova generació que s'està mirant això amb carinyo, amb respecte i amb responsabilitat». Per això, quan se li pregunta què queda per fer després de quaranta anys, corregeix la formulació. No són els 40 anys d'El Celler, sinó «els primers 40 anys d'una trajectòria que té recorregut». «La idea és que segueixi. Volem continuar sumant tant com puguem». Més que nous premis, reivindica la «consistència», la «longevitat» i la capacitat de mantenir viu el projecte. L'èxit d'un restaurant, assegura, és que estigui ple, que treballi i que tingui continuïtat, que sigui consistent en el temps. Demà dilluns, dia 10 d'agost, els més de 350 treballadors de l'univers Roca celebraran els 40 anys d'El Celler amb una festa. I a la tardor, el restaurant oferirà un menú amb 40 plats per celebrar aquesta efemèride amb els seus clients. «Seran plats nous, no volem que sigui un recull de 'grans èxits' precisament perquè mirem cap al futur», assegura Joan Roca. Els germans Roca fan broma quan se'ls demana per l'estat de la seva relació fraternal, després de tants anys, fins que Jordi hi posa aquesta vegada el contrapunt seriós: «Cada cop és millor. Hem madurat, ens hem fet grans, més tolerants, i sobretot portem potser quinze anys de feina conjunta, de temps de qualitat entre tots tres, i això hi fa molt. Estem molt millor que fa temps. Les coses han anat bé, per sort, però si hi hagués hagut problemes, hauria estat més fàcil afrontar-los». El Celler de Can Roca és el centre de l'anomenat univers Roca, els diversos establiments dels germans Roca a Girona i l'entorn: al marge del restaurant amb tres

estrelles Michelin i de Can Roca, tots dos a Taialà, hi ha l'espai de banquets i esdeveniments Mas Marroch, a Vilablareix; l'hotel Esperit Roca a la fortalesa de Sant Julià de Ramis (on hi tenen els restaurants Esperit Roca, amb una estrella Michelin, i Fontané, a més d'una destil·leria); el bar de vins Vii a la plaça del Vi; la gelateria, la confiteria i la bikineria Rocambolesc (Santa Clara i Hortes); l'hotel i la botiga Casa Cacao i el bar Cacao a la plaça Catalunya; i el restaurant i el bar Normal a la plaça de l'Oli. Rocambolesc té botigues en altres indrets, i els Roca són els responsables de la cuina de The Macallan Time Spirit, a Escòcia. I encara més: tenen un hort al Mas Marroch, un centre de R+D a la Masia, a tocar del restaurant, un projecte de reciclatge (Roca Recicla), una empresa d'esdeveniments (Roca Events, amb base al Mas Marroch) i el projecte botànic Terra Animada. L'univers Roca té uns 350 treballadors i hi juga un paper destacat la família, començant per les parelles dels germans Roca, Anna Payet (Hotel Casa Cacao), Encarna Tirado (Roca Events) i Alejandra Rivas (Rocambolesc). Quan se'ls demana si l'univers Roca es continuarà expandint en el futur, Jordi Roca fa broma i diu que «l'univers en general està en constant expansió, i nosaltres en formem part». Segons ell, «sempre diguem això és l'últim que fem, segur. Segur? Sí, sí, però en realitat ja estem pensant una cosa nova». I riuen tots tres.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/08/09/el-celler-can-roca-compleix-quaranta-anys-133179290.html>